

Sur le prix du thé produit en France

Le thé de la ferme est bien plus cher que le thé que l'on trouve habituellement dans le commerce. Mais pourquoi donc ? Voici quelques tentatives de réponses :

Le thé bon marché que l'on trouve dans les magasins :

- est souvent produit en Inde, en Chine au Malawi ou au Kenya. Les coûts de production et cotisations dans ces pays sont bien moindres qu'en France,
- est souvent produit de façon industrielle et mécanisée, à la ferme le thé est transformé à la main, entièrement de façon artisanale,
- est rarement bio. Celui de la ferme est labellisé AB, il n'y a aucun intrant chimique sur la plantation.
- est quasiment impossible à tracer, difficile de dire d'où il vient exactement, de quelle plantation. Ici, il vient de la ferme située à Treffieux(44) que l'on peut visiter tous les mercredis matins de mai à octobre, sur réservation.

Par ailleurs, en Chine certains thé vert de printemps atteignent 46 000 € le kilo ! Celui de la ferme est pour le moment entre 750 et 1250 € le kilo en fonction des gammes, quelque part entre les 46 000 € et les 7 € pour un thé en sachet bas de gamme sous forme de poussière (grade dust).

Enfin :

- le thé de la ferme est rare. Ce n'est pas une finalité en soit et ça changera avec les théiers qui deviendront plus grands et le nombre de ferme à thé en France. Le prix baissera alors naturellement.
- le thé de qualité comme celui de la ferme, peut s'infuser plusieurs fois ! De cette façon, votre tasse de thé ne coût plus 2 € mais 2€ divisé par 3, 4, 5, 6 fois ou plus en fonction du nombre d'infusion (tant qu'il y a du goût)

Il y a aussi des prix plus symboliques à ce thé :

- il y a le prix de l'audace, car en 2018, nous étions 3 ou 4 à nous lancer dans le thé en France ! Au prix de beaucoup d'efforts et d'expérimentations parfois infructueuses.
- il a aussi le prix du militantisme, car une des idées de ce thé local, c'est de faire un thé qui ne parcourt pas 15 000 km depuis le jardin de thé jusqu'à notre tasse. Un thé plus responsable, plus soutenable, avec un bilan carbone faible à nul, local en somme.

Tout cela nous donne ces petits sachets à déguster lors d'une pause bien méritée dans nos vies effrénées.

